

いちっこ(かし)

いちっこ(菓子)

尾張／尾張旭市



①

②

1)いちじくの果肉がのった「いちっこ」 2)手みやげとして箱入り先販売

とことん地元にこだわった尾張旭の特産品第一号

2005年の愛知万博の会場に、尾張旭市と隣接する瀬戸市と長久手町が決まった際、その来場者の手みやげになるような特産品を開発しよう、と言うことで生まれたのが、あさひ銘菓「いちっこ」。市内の洋菓子店、和菓子店が協力して開発した焼菓子で、上には市内の農家でその日の朝採り完熟いちじくの甘露煮が、『いちっこ』のネーミング、キャラクターは市民からの公募で選出された。

いちじくを使って 地産地消の推進を

尾張旭市のいちじく栽培は、1997年の稻作からの転作により「いちじく研究会」が発足してしまった。これといった特産品がなかった同市だが、近年そのいちじくを活用した町おこしの気運が高まり、「いちっこ」以外にもわらび餅「いちじくジャムを包んだ和菓子『尾張旭のいちじく畑』などが開発・販売され、地産地消の推進に貢献している。



糖度の高い朝採り完熟いちじくを使用

お問い合わせ

尾張旭市観光協会

[TEL/FAX]0561-52-6500

[URL]<http://kanko.owariasahi.info/>

2010 Aichi Prefecture

愛知のうまいもん150